



Metzgete wie auf dem Bauernhof – aber im Rubino

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie zu einem ganz speziellen Anlass einladen zu dürfen:

Manuela Buser kocht Metzgete im Rubino. Keine Pseudo-Luxus-Metzgete sondern eine Metzgete, wie sie schon immer im Winter auf den Bauernhöfen zelebriert wurde:

Das Schwein wird über das ganze Jahr gemästet, der Störmetzger kommt zum Schlachten, das Blut wird für die Würste verwendet, das Herz, der Speck für das Chesseliflesch. Nach getaner Arbeit das gemeinsame Essen dann der Jass mit dem Kaffi Fertig!

Datum: Donnerstag, 7. – Samstag, 9. November, jeweils 12 Uhr und ab 18.30 Uhr
Sonntag, 10. November, 12.30 Uhr

Ort: Restaurant Rubino

Vorspeisen

Brotsuppe mit Kümmel	12.-
Herbstsalat mit Kürbis, Maroni, und Zwetschgenchutney	16.-
Presskopf-Carpaccio mit Eier-Vinaigrette	12.-

Hauptgänge

Kleine Blut- & Leberwurst (CH) mit Sauerkraut, Lederapfelschnitze & Rösti	23.-
Kleine Bauernbratwurst (CH) an Zwiebelsauce, Lederapfelschnitze & Rösti	23.-
Speck & Rippli (CH) mit Dörrbohnen, Lederapfelschnitze & Rösti	29.-
Schlachtplatte für zwei Personen mit allem darauf...	81.-
Paniertes Schweinskotelette (CH) mit Nudeln & Champignonrahmsauce	39.-
- Nur Samstag- & Sonntag Mittag	

Dessert

Buttenmostcrème	12.-
Meringues mit Himbeersorbet, Vanilleglacé & Schlagrahm	17.-

Wir sind sehr gespannt und freuen uns auf einige spezielle Tage mit Ihnen im Rubino!

Anna Leibundgut, Manuela Buser, Beat Rubitschung & das Rubino Team

Bitte reservieren - die Platzzahl ist beschränkt.

Restaurant Rubino | T: +41 61 333 77 70 | info@rubino-basel.ch | rubino-basel.ch